

## Briochettes au sucre et aux pépites de chocolat



Je commence une belle semaine en vous proposant de belles briochettes bien gourmandes ! Je vous propose des briochettes au sucre et des briochettes aux pépites de chocolat, toute deux sont aussi délicieuses ! Une mie parfaite. Pour certaines des pépites de chocolat fondantes et d'autres de sucre croustillant qui régal les papilles. Je peux vous dire qu'on s'est bien régalé !

### **Pour 8 à 10 briochettes**

#### **Ingrédients:**

500g de farine

1c. à soupe de sel

4c. à soupe de sucre

5 oeufs + 1 oeuf pour la dorure

25ml de lait tiède

15g de levure fraîche de boulanger

250g de beurre + un peu pour les moules

1 oeuf pour la dorure

Du sucre en grains

Des pépites de chocolat

#### **Préparation:**

Coupez le beurre en petits morceaux. Mélangez la levure et le lait tiède.

Faites un puits avec la farine, le sel et le sucre.

Versez le mélange levure-lait dans le puits et ajoutez les 5 oeufs.

Mélangez pour former une pâte. Ajoutez le beurre petit à petit.

Pétrissez pendant 8min à la main ou 2-3min au robot (je l'ai fait à la main, je peux vous dire que ça fait les bras !). Laissez reposer 2H couvert d'un film alimentaire.

Ecrasez la pâte, mettez-la dans un bol froid, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 2H minimum, ou tout le nuit (pour moi 2-3H).

Divisez la pâte en 8 à 10 morceaux. Incorporez dans la moitié des pépites de chocolat. Formez des boules.

Déposez chaque boule dans les empreintes d'un moule à brioches. Dorez chaque boule avec l'oeuf battu et laissez-les reposer 40min sous un film huilé ou un torchon.

Au bout de 10min, préchauffez le four à 190°C.

Faites quelques entailles sur chaque brioche, dorez-les de nouveau, puis saupoudrez les briochettes nature de sucre en grains.

Enfournez pour 12 à 15min.

Laissez légèrement refroidir les briochettes avant de les démouler.

Vu que je les ai fait cuire le soir les briochettes, je les ai laissé toute la nuit dans le four éteint, dans les moules et le lendemain matin je les ai réchauffé dans le four à 130°C environ 10 à 15min. Elles étaient comme ça tiède et bien moelleuse.